MOUSSE À LA NOIX DE COCO - ALSA PROFESSIONNEL

PRODUITS ASSOCIÉS

Mousse à la Noix de Coco

Avec de la noix de coco râpée.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.
116 portions.

Etui de 900 g (2 sachets de 450 g)
DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 450g pour 1L de lait 1/2 écrémé froid.
1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.
Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Rendement élevé pour un coût portion très économique.
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.